(D) **Bedienungsanleitung Heißluftofen**

(GB) **Instruction Manual convection oven**

(CZ) **Návod k použití horkovzdušnou troubu**

BHG 206

BIELMEIER®

(D) INHALT

Teile Ihres Heißluftofens 4
Eine Kochgeschichte 6
- Eine neue Generation des Kochens
- Ein gesünderer Lebensstil

Wichtige Sicherheitshinweise 7
Technische Daten 8
Vor der ersten Inbetriebnahme 9
Inbetriebnahme 9
Funktionen der Zubehörteile 10
Auftau-Funktion 10
Reinigung und Selbstreinigungsfunktion 10
Kochzeiten-Tabelle 11
Rezepte 12
Garantie 16

(GB) INHALT

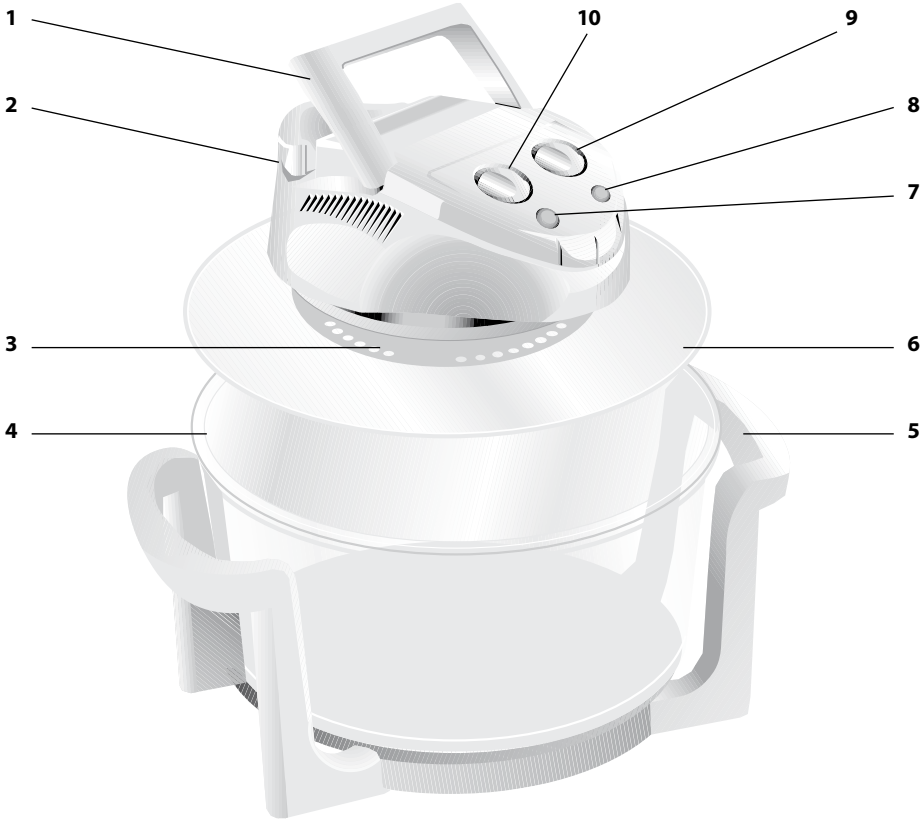
Know your convection oven 4
Cooking story 17
- A new generation of cooking
- A healthier lifestyle

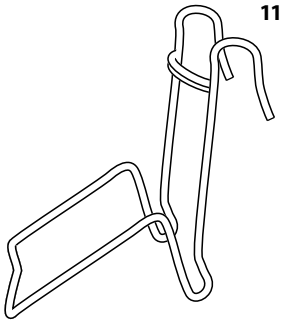
Important safety instructions 18
Technical data 19
Before the initial operation 20
Operation 20
Features of the accessories 21
Thawing function 21
Cleaning and self-cleaning function 21
Cooking time table 22
Recipes 23
Guarantee 27

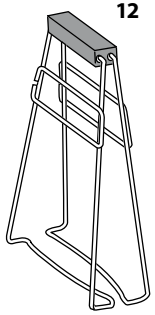
(CZ) OBSAH

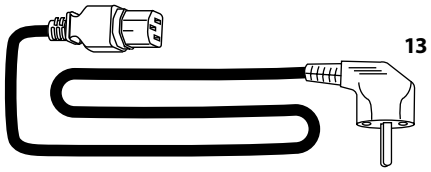
Části horkovzdušné trouby 4
Historie vaření 28
- Nová generace ve vaření
- Zdravější způsob vaření

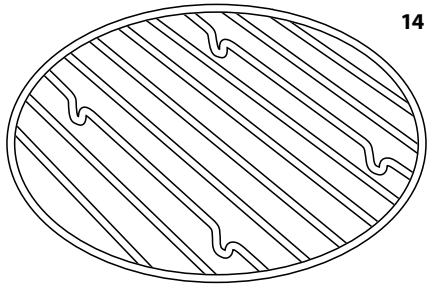
Důležitá bezpečnostní opatření 29
Technické údaje 30
Před prvním uvedením do provozu 31
První uvedení do provozu 31
Funkce příslušenství 32
Rozmrazování – funkce 32
Čištění a funkce samočištění 32
Tabulka – doba přípravy 33
Recepty 34
Záruka 38

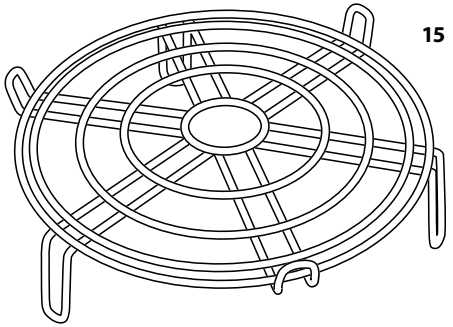


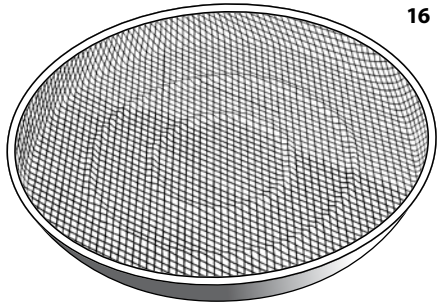


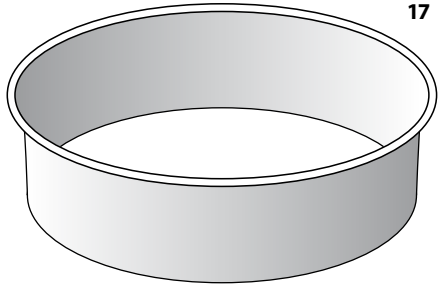












(D)
1 Sicherheitsgriff
2 Netzanschlussbuchse
3 Heizelement
4 Glasschüssel
5 Schüsselhalter
6 Glasdeckel
7 Betriebsanzeige (BETRIEB)
8 Temperaturanzeige (HEIZUNG)
9 Temperaturregler (TEMPERATUR)
10 Zeitwahlschalter (ZEIT)
11 Deckelhalter
12 Vielzweckzange
13 Netzkabel mit Netzstecker
14 niedriger Aufsatz
15 hoher Aufsatz
16 Dämpfaufsatz
17 Erweiterungsring

(GB)
1 Safety grip
2 Mains supply socket
3 Heating element
4 Glass bowl
5 Bowl holding device
6 Glass lid
7 Operating indication (BETRIEB)
8 Temperature indication (HEIZUNG)
9 Temperature switch (TEMPERATUR)
10 Time switch (ZEIT)
11 Lid rack
12 Multipurpose tongs
13 Mains supply cable and power plug
14 Bottom rack
15 Top rack
16 Steaming rack
17 Extension ring

(CZ)
1 Bezpečnostní rukojeť
2 Zdířka na připojení k síti
3 Topné těleso
4 Skleněná miska
5 Stojánek na misku
6 Skleněné víko
7 Ukazatel provozního stavu (BETRIEB)
8 Ukazatel teploty (HEIZUNG)
9 Regulátor teploty (TEMPERATUR)
10 Regulátor času (ZEIT)
11 Stojánek na víko
12 Víceúčelové kleště
13 Síťový kabel se zástrčkou
14 Nižší rošt
15 Vyšší rošt
16 Parní miska
17 Rozšiřovací nástavec

EINE KOCHGESCHICHTE…

EINE NEUE GENERATION DES KOCHENS

Mit dem BIELMEIER Heißluftofen können Sie köstliches, gesundes Essen in weniger als der halben Zeit der traditionellen Methoden zubereiten. Unser revolutionärer Angriff auf bestimmte zeitraubende Kochmethoden ermöglicht hervorragende Ergebnisse.

Berufsmäßige Köche haben lange erkannt, dass sie den traditionellen Backofen verbessern könnten, da dieser mithilfe eines Lüfters gart, um die Zirkulation der heißen Luft im Backofen zu beschleunigen. Dieser Lüfter ist in der Regel auf einer Seite des Metallgehäuses eingebaut.

Der BIELMEIER Heißluftofen verbessert den traditionellen Backofen in folgender Weise:

- Der BIELMEIER Heißtluftofen ist aus Glas und nicht aus Metall hergestellt. Somit haben Sie die Möglichkeit den Garprozess von allen Seiten zu beobachten.
- Der BIELMEIER Heißluftofen ist eine runde Schüssel, kombiniert mit einem Lüfter, der in den Deckel eingebaut ist. Somit zirkulieren heiße Luftströmungen über die Speisen, an den Schüsselseiten und dann zurück zum Lüfter. Diese ständig zirkulierende, kontrolliert erhitzte Luft gart und bräunt die Speisen schnell und gründlich.
- Wenn Fleisch, Geflügel oder Fisch auf dem niedrigen Aufsatz gegart werden, können Fette und Öle von den Speisen abgeschieden und in der Glasschüssel aufgefangen werden. Ihre Speisen werden dadurch leichter und nahrhafter.

Weitere Vorteile des BIELMEIER Heißluftofens sind:

- Sie können mit dem BIELMEIER Heißluftofen braten, kochen und dämpfen.
- Das Garen auf zwei Ebenen gestattet Ihnen, eine ganze Mahlzeit gleichzeitig zu zubereiten.

  Fleisch und Geflügel wird von allen Seiten braun und knusprig, innen bleibt es aber zart und saftig. Knusprige und goldbraune Bratkartoffeln erhalten Sie, wenn Sie Kartoffelscheiben unter Zugabe von etwas Öl „luftbraten".
- Leicht zu bedienen: Sie müssen einfach nur Zeit und Temperatur einstellen.
- Heiße Luft zirkuliert um die Speisen, deshalb werden sie gleichmäßig gegart.
- Umluftgebackener Teig geht höher auf.
- Dieser Heißluftofen benötigt bis zu 60 % weniger Energie als Ihr konventioneller Backofen.
- Der BIELMEIER Heißluftofen taut Tiefkühlkost schneller auf.
- Der BIELMEIER Heißluftofen hat einen eingebauten Reinigungskreislauf.

All diese Vorteile – und es wird zwei bis dreimal schneller gekocht als in einem Standardbackofen! Das ist es, warum der BIELMEIER Heißluftofen „eine neue Kochgeneration" darstellt.

EIN GESÜNDERER LEBENSSTIL

Mit dem BIELMEIER Heißluftofen kochen Sie immer mit heißer Luft (trockenes Braten). Da die Speisen dabei auf einem Aufsatz liegen, kann überflüssiges Fett abgeschieden werden. Dies führt zu weniger Kalorien, Fett und Cholesterin.

Sie werden feststellen, dass es mit dem BIELMEIER Heißluftofen nicht notwendig ist Fett, Öl, Butter oder Margarine bei den meisten Rezepten hinzuzufügen. Jedoch können Sie dies tun, falls Sie es wünschen.

Wir empfehlen für Ihre Gesundheit:

- eine ausgewogene Ernährung,
- weniger Fette, Soßen, Zucker und Süßes,
- viel frisches Obst und Gemüse,
- jeden Tag viel Wasser trinken – kaum Alkohol,
- weniger Fertiggerichte, bevorzugen Sie stattdessen mehr frische Lebensmittel,
- weniger auf einmal, aber regelmäßig essen,
- Salz sparsam benutzen,
- Ihre Speisen so oft wie möglich mit Heißluft garen.

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT, DEN GEBRAUCH UND DIE WARTUNG DES GERÄTES.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter.
- Dieses Gerät entspricht den Richtlinien 89/336/EWG für elektromagnetische Verträglichkeit und 76/23/EWG für die Sicherheit.
- Beachten Sie sämtliche in dieser Bedienungsanleitung erwähnten Sicherheitshinweise.
- Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Reparaturen an Elektrogeräten sind nur von Fachkräften durchzuführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Ziehen Sie vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Zubehörteilen, vor dem Bewegen sowie vor jeder Reinigung den Netzstecker **(13)**. Ziehen Sie stets am Netzstecker **(13)** – niemals am Kabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker **(13)** auch bei längerer Abwesenheit und während eines Gewitters, um Schäden durch Blitzschlag zu vermeiden. Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Ihr Elektroinstallateur kann Ihnen hierzu nähere Auskünfte erteilen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker **(13)**.
- Tauchen Sie das Heizelement **(3)** nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker **(13)** nicht mit feuchten oder nassen Händen an.
- Lassen Sie Ihr Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern – Unfallgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel **(13)** oder der Netzstecker **(13)** beschädigt ist, oder wenn das Gerät anderweitig beschädigt sein sollte. Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel bzw. einen beschädigten Netzstecker nur von einem qualifizierten Fachmann austauschen.
- Das Gerät eignet sich nur für den Gebrauch im privaten Haushalt und nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen, wärmebeständigen Fläche, nicht in die Nähe von Wärmequellen (z. B. Ofen) und Gasflammen.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass dieses für die entsprechende Leistung geeignet ist.
- Verlegen Sie das Netzkabel **(13)** und ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern bzw. unbeabsichtigt daran ziehen kann. Vermeiden Sie Beschädigungen des Kabels, indem Sie es von heißen Oberflächen und scharfen Gegenständen fernhalten.
- Verwenden Sie ausschließlich Original- bzw. vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.
- Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß! Fassen Sie es nur mit Kochhandschuhen und nur am Schüsselhalter **(5)** bzw. Sicherheitsgriff **(1)** an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Halten Sie den Glasdeckel **(6)** und andere heiße Teile des Gerätes von hitzeempfindlichen bzw. entzündlichen Materialien (z. B. Papier, Holz oder Vorhänge / Gardienen) fern. Legen Sie den Glasdeckel **(6)** im Deckelhalter **(11)** ab.

- Platzieren Sie das Gerät in einem Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm zu anderen Geräten.
- Vorsicht! Aus den Lüftungsöffnungen am Gerät tritt während des Betriebes heißer Wasserdampf aus.
- Gehen Sie beim Öffnen des Gerätes mit äußerster Vorsicht vor.
- Vermeiden Sie rasche Temperaturänderungen, z. B. durch Abspülen der heißen Glasschüssel **(4)** mit kaltem Wasser. Es besteht Glasbruchgefahr!

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung	1350 Watt
Gewicht (netto / brutto)	7,5 kg / 9,5 kg
Abmessung (H x B x T)	ca. 32 x 33 x 42 cm
Durchmesser Schüssel	ca. 30,5 cm
Tiefe der Schüssel (mit Erweiterungsring)	ca. 16,7 cm ca. 25,7 cm
Fassungsvermögen (mit Erweiterungsring)	ca. 11,5 Liter ca. 15 Liter
Kochtemperaturen	65 °C bis 250 °C

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker **(13)** gezogen ist und reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich (siehe „Reinigung").

Setzen Sie den Glasdeckel **(6)** auf die Glasschüssel **(4)** und klappen Sie den Sicherheitsgriff herunter.

Verbinden Sie das Netzkabel **(13)** mit der Netzanschlussbuchse **(2)** am Glasdeckel **(6)** und einer entsprechenden Steckdose.

Wählen Sie mit dem Temperaturwahlschalter TEMPERATUR **(9)** die höchste Temperatur (250 °C) und stellen Sie den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf eine Betriebszeit von 5 Minuten ein.

Lassen Sie das Gerät nach Ablauf der 5 Minuten Betriebszeit für mindestens 15 Minuten abkühlen und nehmen Sie dann den Glasdeckel **(6)** von der Glasschüssel **(4)** ab.

Reinigen Sie das Innere der Glasschüssel **(4)** nochmals mit einem feuchten Tuch. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

INBETRIEBNAHME

- Verbinden Sie das Netzkabel **(13)** mit der Netzanschlussbuchse **(2)** und einer entsprechenden Steckdose.
- Setzen Sie – falls nicht anders in den nachfolgenden Kochrezepten oder der Tabelle angegeben – den niedrigen Aufsatz **(14)** in die Glasschüssel **(4)** ein und legen Sie das Gargut auf den Aufsatz.

  Hinweis: Wenn Sie eine komplette Mahlzeit kochen möchten, können Sie mit 2 Ebenen arbeiten: Einen Teil der Mahlzeit (z. B. das Gemüse) geben Sie auf den Dämpf- **(16)** bzw. niedrigen Aufsatz **(14)**, den anderen Teil der Mahlzeit (z. B. Fleisch) auf den hohen Aufsatz **(15)**.

  Bitte beachten Sie, dass verschiedene Lebensmittel unterschiedlich lange Garzeiten haben. Geben Sie zuerst die Speisen mit der längsten Garzeit in die Glasschüssel auf den niedrigen Aufsatz **(14)**. Später beim Kochvorgang setzen Sie den hohen Aufsatz **(15)** in die Schüssel ein und geben das nächste Gargut darauf.

  Achten Sie beim Einlegen der Speisen bitte darauf, dass zwischen den Speisen zum Rand der Glasschüssel **(4)** ein Mindestabstand von ca. 1,5 cm verbleibt, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Nur so können Ihre Speisen gleichmäßig gegart werden.
- Setzen Sie den Glasdeckel **(6)** auf die Glasschüssel **(4)** auf und klappen Sie den Sicherheitsgriff **(1)** herunter. Ist der Sicherheitsgriff **(1)** oben, lässt sich das Gerät nicht einschalten.
- Wählen Sie nun mit dem Temperaturwahlschalter TEMPERATUR **(9)** die gewünschte Temperatur (max. 250 °C) und stellen Sie den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf die gewünschte Betriebsdauer (max. 60 Minuten) ein. Die grüne Betriebsanzeige BETRIEB **(7)** und die gelbe Temperaturanzeige HEIZUNG **(8)** leuchten auf. **Bei Erreichen der gewählten Temperatur erlischt die Temperaturanzeige HEIZUNG (8) – ebenso das Halogenheizelement (3) und somit die Innenbeleuchtung.**

  Hinweis: Entnehmen Sie die vom Hersteller empfohlene Garzeit und Temperatur bitte den nachfolgenden Rezepten und der Kochzeiten-Tabelle. Die angegebenen Zeiten und Temperaturen dienen jedoch lediglich als Orientierungshilfe. Sie können Betriebszeit und Temperatur auch noch während des Garvorgangs verändern.

  Achtung! Nehmen Sie den Glasdeckel **(6)** nicht unnötig während des Garvorgangs ab, da hierdurch unnötig Energie verloren geht.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Die Betriebsanzeige BETRIEB **(7)** erlischt. Nehmen Sie unter Zuhilfenahme von Kochhandschuhen den Glasdeckel **(6)** von der Glasschüssel **(4)** ab und platzieren Sie ihn im Deckelhalter **(11)**. Entnehmen Sie die Aufsätze **(14 – 16)** mit den Speisen mithilfe der Vielzweckzange **(12)**.

  Wollen Sie Ihre Mahlzeit warm halten, drehen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** herunter und stellen die Dauer ein.

FUNKTIONEN DER ZUBEHÖRTEILE

Hoher (15) / niedriger (14) Gitteraufsatz: Standardaufsätze zum Braten, Grillen und Backen. Beide Aufsätze können auch gleichzeitig verwendet werden. So kann auf 2 Ebenen eine gesamte Mahlzeit zur gleichen Zeit gegart werden.

Dämpfaufsatz (16): Zum Dämpfen von Gemüse, Fisch und anderen Lebensmitteln.

Erweiterungsring (17): Vergrößert den Garraum um ein Drittel. So können Sie auch größere Fleischstücke problemlos garen.

Vielzweckzange (12): Zum einfachen Herausheben der verschiedenen Aufsätze inklusive der darauf liegenden Speisen. Zudem kann die Zange zum Wenden des Garguts verwendet werden.

Deckelhalter (11): Hängen Sie die beiden starkgebogenen Halterungen an einem der Handgriffe des Gerätes ein. Am Ende des Kochvorgangs können Sie nun den Glasdeckel bequem in den Deckelhalter einsetzen. Achten Sie auf Tropfwasser!

AUFTAU-FUNKTION (❄)

Wollen Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen? Dann stellen Sie den Temperaturwahlschalter TEMPERATUR **(9)** auf die Position ❄. Stellen Sie je nach Art und Masse des Lebensmittels die Zeit ein. Wir können Ihnen hierzu keine Richtwerte nennen.

Hinweis: Durch Beobachten des Lebensmittels während des Auftau-Vorgangs verhindern Sie dessen Austrocknung. Stoppen Sie gegebenenfalls den Auftauvorgang, nehmen den Deckel **(6)** ab und testen das Lebensmittel mit den Händen.

REINIGUNG UND SELBSTREINIGUNGS-FUNKTION (≋)

REINIGUNG

Ziehen Sie den Netzstecker **(13)** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen Sie den Glasdeckel **(6)**, das Gehäuse und die Glasschüssel **(4)** mit einem weichen, feuchten Tuch und etwas **mildem Reinigungsmittel** – ebenso alle Aufsätze **(14 – 16)**. Trocknen Sie anschließend alle Teile sorgfältig ab.

Die Glasschüssel **(4)** und alle Aufsätze **(14 – 16)** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Achtung! Tauchen Sie das Heizelement **(3)** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Achtung! Säubern Sie das Gerät nie mit aggressiven Reinigungsmitteln oder scheuernden Reinigungsutensilien. Entfernen Sie hartnäckige Lebensmittelrückstände gegebenenfalls mit einem Nylon- oder Polyesterschwamm.

Achtung! Reinigen Sie das Motorgehäuse bitte nur schonend mit einem feuchten Tuch, da sich durch scharfe oder aggressive Reiniger die Skalenbeschriftung lösen kann.

Das Ablösen der Skalenbeschriftung ist von der Garantie ausgeschlossen!

SELBSTREINIGUNGS-FUNKTION (≋)

Die Glasschüssel **(4)** kann auch mit dem Selbstreinigungsverfahren gereinigt werden:

Füllen Sie dazu die Glasschüssel **(4)** bis zur Markierung am Schüsselhalter **(5)** (ca. 3,5 cm Höhe) mit warmen Wasser. Bitte überschreiten Sie die Füllhöhe nicht! Fügen Sie dem Wasser anschließend etwas mildes Reinigungsmittel bei. Setzen Sie den Glasdeckel **(6)** auf die Glasschüssel **(4)** und klappen Sie den Sicherheitsgriff **(1)** herunter.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf die Position ≋ (Reinigung) und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 10 Minuten. Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen. Entleeren Sie anschließend die Glasschüssel **(4)**, spülen Sie sie mit warmen Wasser nach und trocknen Sie diese sorgfältig ab.

KOCHZEITEN-TABELLE

Gargut	Garzeit (ca.)	Temp.	Aufsatz	Tipps & Tricks
Fleisch				
Hackbraten	40 – 60 Min.	200 °C	niedrig	mit Tomatensauce bestreichen
Frikadellen (4 x 125 g)	10 Min.	250 °C	niedrig	
Schweinekeule	30 – 40 Min. pro 500 g	200 °C	niedrig	
Lammkeule	30 – 40 Min. pro 500 g	200 °C	niedrig	während der ersten 15 Min. bei 250 °C garen
Fisch				
Garnelen	5 – 10 Min.	200 °C	niedrig	vor der Zubereitung schälen und reinigen, jeweils 6 – 8 Garnelen auf 1 Spieß garen
Forellen (300 g)	15 – 20 Min.	180 °C	niedrig / hoch	vorher mit Salz und Zitrone würzen
Lachsfilet (250 g)	15 – 20 Min.	180 °C	niedrig / hoch	
Geflügel				
¼ Hähnchen (250 g)	20 Min.	180 °C	niedrig	falls gewünscht in den letzten 10 Min. der Garzeit mit Honig / Marmelade bestreichen
½ Hähnchen (500 g)	30 Min.	180 °C	niedrig	
1 Hähnchen (1000 g)	50 Min.	180 °C	niedrig	
Hähnchenbrust mit Knochen	20 – 25 Min.	200 °C	niedrig	vor dem Braten würzen
Putenbrust	35 – 50 Min.	200 °C	niedrig	
Backwaren				
Gebäckstücke	8 Min.	200 °C	niedrig	Backpapier auf den Aufsatz legen und Gebäckstücke ggf. einmal wenden
Kekse	8 Min.	240 °C	niedrig	
Brötchen	10 Min.	180 °C	niedrig	
Tacos (gefroren)	5 – 7 Min.	240 °C	niedrig	
Biskuit	15 – 20 Min.	170 °C	niedrig	Erweiterungsring verwenden
Gemüse				
Geviertelte Kartoffeln, gebacken	30 Min.	200 °C	niedrig	mit Olivenöl bestreichen, mit Rosmarin und Salz würzen
Maiskolben (3 – 4 Stück)	15 – 20 Min.	200 °C	niedrig	vor der Zubereitung Fasern entfernen, ca. 15 Min. in Wasser legen
Zucchinischeiben	20 Min.	200 °C	niedrig / hoch	nach 10 Min. oben/unten vertauschen

REZEPTE (Alle Zutatenmengen sind für 2 Personen ausgelegt)

FORELLE IM KRÄUTERMANTEL

Zutaten:

- 50 g frische Kräuter (z. B. Kerbel, Petersilie und Sauerampfer)
- 1 Zweig frischer Estragon
- 10 g Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Saft von einer Zitrone
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL scharfer Senf
- 2 EL Paniermehl
- 500 g Forelle (entspricht 2 Forellen), ganz – ohne Kopf und Schwanz

Das benötigen Sie noch:

- Alufolie

Und so geht's:

Verlesen, waschen und trocknen Sie die Kräuter. Hacken Sie die 50 g-Mischung anschließend fein. Schlagen Sie Butter, Ei und Senf zusammen schaumig. Mischen Sie nun die gehackten Kräuter und das Paniermehl unter. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer ja nach Ihrem Geschmack.

Waschen Sie die Forellen und tupfen Sie sie trocken. Reiben Sie die Fische nun mit Salz innen und außen ein und legen jeweils Estragon und Petersilie in die Bauchhöhlen. Schneiden Sie anschließend die Fischhaut in Abständen von ca. 2 cm schräg ein und träufeln den Zitronensaft hinein.

Legen Sie etwas Alufolie auf den hohen Aufsatz **(15)** und geben Sie die Forellen darauf. Bestreichen Sie sie nun gleichmäßig mit der Kräuterbuttermasse.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 180 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 20 – 25 Minuten.

Passend dazu:

Ofenkartoffeln: Wickeln Sie halbgar gekochte Kartoffeln in Alufolie und geben Sie sie auf den Dämpfaufsatz **(16)** unter die Forelle.

GEFÜLLTE ZUCCHINI-SCHIFFCHEN

Zutaten:

- 2 Zucchini (á ca. 180 g)
- 1 rote Peperoni
- 1 Schalotte
- 2 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 180 g Schafskäse

Das benötigen Sie noch:

- 1 Kugelstecher
- 1 Pfanne

Und so geht's:

Brausen Sie die Zucchini ab, halbieren sie, lösen das Fruchtfleisch mit einem Kugelstecher heraus und würfeln es. Brausen Sie nun die Peperoni ab, halbieren sie längs, entkernen und würfeln sie. Schneiden Sie den Schinken sowie die Schalotten in dünne Streifen und hacken Sie die Kräuter.

Dünsten Sie nun die Schalotten, Peperoni, Schinken und Zucchiniwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl ca. 3 – 4 Minuten an. Heben Sie anschließend die Kräuter unter und stellen die Pfanne zur Seite.

Lassen Sie den Käse abtropfen, teilen ihn in Würfel und heben ihn unter das Gemüse. Salzen und Pfeffern Sie nun die Zucchinihälften und füllen Sie sie mit der Gemüse-Käse-Mischung.

Geben Sie die gefüllten Zucchinihälften auf den niedrigen Aufsatz **(14)** in die Glasschüssel.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 180 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 25 Minuten.

Passend dazu:

Weißbrot oder Reis.

GEMÜSEBURGER

Zutaten:

Für die Gemüse-Bratlinge:

- 250 g Gemüse (Zucchini, Karotten, usw.)
- 1 Kartoffel
- ½ Zwiebel
- 3 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- 2 TL scharfer Senf

Burger mit Belag:

- 4 kleine Vollkornbrötchen bzw. 2 große Vollkornbrötchen
- 1 Tomate
- ¼ Salatgurke
- etwas Salat

Das benötigen Sie noch:

- ggf. Backpapier (vermeidet Ankleben)

Und so geht's:

Schälen / putzen Sie das Gemüse und die Kartoffel und raspeln Sie alles grob. Hacken Sie die Zwiebel fein. Mischen Sie nun alles mit Paniermehl und würzen es mit Salz, Pfeffer und 2 TL scharfem Senf. Formen Sie 4 kleine bzw. 2 große Bratlinge und streichen Sie die Ränder glatt.

Setzen Sie die Bratlinge auf den hohen Aufsatz **(15)** – legen Sie vorher ggf. etwas Backpapier unter, damit diese nicht am Aufsatz ankleben.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 200°C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 25 Minuten.

Wenden Sie die Bratlinge einmal während des Garvorgangs.

Waschen Sie die Tomate und Gurke und schneiden Sie diese in Scheiben. Belegen Sie den Brötchen-Boden mit einem gewaschenen Salatblatt, dem Gemüsebratling, Tomaten- sowie Gurkenscheiben und decken dann alles mit dem Brötchendeckel ab.

Je nach Geschmack können Sie Ihren Burger mit Senf, Tomatensauce oder Pesto verfeinern.

SCHWALBENNESTER

Zutaten:

- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 150 g Hackfleisch
- 2 EL gehackte Kräuter
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 50 g Paniermehl

Das benötigen Sie noch:

- Kochtopf mit Wasser oder Eierkocher
- Backpapier

Und so geht's:

Kochen Sie die Eier (hart), schrecken und schälen Sie sie ab.

Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Würfel und vermengen Sie sie mit dem Hack, frischen Kräutern, Eiweiß, Salz und Pfeffer. Teilen Sie die Mischung in 2 Portionen und formen Sie jede Portion mit der Hand zu einer flachen Scheibe. Legen Sie nun je 1 Ei darauf und umschließen Sie es komplett mit der Hackfleischmischung. Rollen Sie zum Schluss die Ei-Bällchen durch das Paniermehl, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist.

Legen Sie auf den niedrigen Aufsatz **(14)** etwas Backpapier und setzen Sie die Ei-Bällchen darauf.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 190 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 20 – 25 Minuten.

Drehen Sie die Bällchen einmal während des Garvorgangs um.

Passend dazu:

Salat mit Jogurtdressing: Waschen und schneiden Sie Salat, Gurken, Tomaten usw. nach Ihrem Geschmack.

Für das Jogurtdressing mischen Sie 50 g Jogurt mit dem Saft ½ – 1 Zitrone (je nach Geschmack), 1 EL gehackten Kräutern sowie Salz und Pfeffer. Ist Ihnen das Dressing zu dickflüssig, geben Sie etwas Milch hinzu.

SCHNELLE SPARGEL-TORTE

Zutaten:

- 300 g grüner Spargel } alternativ:
- 150 ml Salzwasser } eingelegter Spargel
- 100 g Vollkorn-Toast (ca. 6 Scheiben)
- 1 hartgekochtes Ei
- 50 g Kerbel
- 100 ml Milch
- 50 ml Schlagsahne
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 50 g geriebener Käse

Das benötigen Sie noch:

- 1 Topf
- 2 flache Auflaufformen (alternativ: Alufolie)

Und so geht's:

Putzen / schälen Sie den Spargel und kochen ihn im Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest. Lassen Sie den Spargel nun gut abtropfen. Wenn Sie sich das Spargelkochen ersparen möchten, dann können Sie als Alternative auch eingelegten Spargel verwenden – lassen Sie diesen ebenfalls gut abtropfen.

Legen Sie die Auflaufformen mit den Vollkorn-Toast-Scheiben aus. Falls Sie keine flachen Auflaufformen haben, dann können Sie passende Formen aus Alufolie mit ca. 1,5 cm hohem Rand selbst formen.

Halbieren Sie nun den Spargel und verteilen ihn auf den Toast-Scheiben. Hacken Sie das hartgekochte Ei sowie den Kerbel und verteilen es zwischen und über dem Spargel.

Verquirlen Sie die Milch und Schlagsahne mit den Eiern und würzen es mit Salz und Pfeffer. Gießen Sie diese Masse nun über den Spargel und streuen anschließend den Käse darüber.

Geben Sie eine Auflaufform auf den niedrigen Aufsatz **(14)**, die andere auf den hohen Aufsatz **(15)** in die Glasschüssel. Bedecken Sie die jeweils obere Auflaufform mit Alufolie, um ein Verbrennen des Käses zu verhindern. Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 200°C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 30 Minuten. Wechseln Sie nach ca. 12 Minuten die Auflaufformen.

SÜSSER REISAUFLAUF

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 3 EL Zucker
- 1 TL Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- Schale von 1 Zitrone
- 80 g Milchreis
- 3 Eier
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Paniermehl
- 1 Apfel
- 50 g Rosinen

Das benötigen Sie noch:

- Auflaufform
- etwas Fett und Mehl für die Form

Und so geht's:

Bringen Sie die Milch mit Butter (bzw. Margarine), Salz und Zitronenschale zum Kochen. Lassen Sie darin den Reis ca. 30 Minuten aufquellen.

Schälen Sie den Apfel und entfernen das Kerngehäuse. Schneiden Sie ihn anschließend in kleine Stücke. Trennen Sie die Eier und schlagen Sie das Eiweiß mit 1 EL Zucker schaumig. Das Eigelb mischen Sie mit 2 EL Zucker sowie dem Vanillezucker und geben die Mischung mit dem Paniermehl, den Apfelstückchen und Rosinen in den etwas abgekühlten Reis. Rühren Sie alles gut um und heben Sie anschließend den Eischnee unter.

Geben Sie die Masse in eine gefettete und bemehlte Form und stellen diese dann auf den niedrigen Aufsatz **(14)**.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(19)** auf 180 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 30 – 35 Minuten.

Servier-Tipp:

Geben Sie etwas Zimt auf den fertigen Auflauf. Das gibt ihm noch eine besonders leckere Note.

QUARKTORTE MIT KIWI UND BLUTORANGE

Zutaten:

Für den Biskuit:

- 2 Eier
- 2 EL warmes Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Messerspitze Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 25 g Speisestärke

Creme mit Belag:

- 2 Eier
- ½ Vanilleschote
- 7 Blatt Gelantine
- 500 g Magerquark
- Saft und Schale 1 Zitrone
- 20 g Zucker
- 2 EL Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- 2 Kiwis
- 1 Blutorange

Das benötigen Sie noch:

- Springform (ø 24 – 26 cm)
- Backpapier
- Tortenring und -platte

Und so geht's:

Biskuit: Trennen Sie die Eier für den Biskuit. Schlagen Sie die Eigelbe mit 2 EL warmen Wasser schaumig, lassen Sie dabei Zucker und Zitronenschale einrieseln. Schlagen Sie alles zu einer dickschaumigen Masse auf. Sieben Sie Mehl und Stärke darüber und mischen es unter. Schlagen Sie nun das Eiweiß mit Salz auf und geben es auf die Eigelb-Masse. Heben Sie den Eischnee vorsichtig unter.

Geben Sie nun die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform und stellen Sie diese auf den niedrigen Aufsatz **(14)**. Platzieren Sie den Erweiterungsring **(17)** auf der Glasschüssel **(4)** uns setzen den Deckel **(6)** darauf.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 170 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 15 – 20 Minuten.

Nehmen Sie nach dem Backvorgang den Biskuit heraus und lassen ihn auskühlen. Setzen Sie den Biskuit auf eine Tortenplatte und schließen Sie einen Tortenring darum.

Creme: Trennen Sie die Eier für die Creme und weichen Sie die Gelantine ein. Rühren Sie Quark mit Eigelben, dem Mark der Vanilleschote, Zitronensaft, -schale, Zucker und Mineralwasser ca. 3 Minuten lang cremig. Drücken Sie die Gelantine aus und erwärmen diese anschließend im Wasserbad. Rühren Sie die aufgelöste Gelantine langsam unter die Creme. Lassen Sie nun die Creme 20 Minuten ziehen.

Schlagen Sie das Eiweiß mit Salz steif und ziehen es unter die Creme. Streichen Sie die Masse jetzt auf den Biskuit und stellen Sie alles 4 Stunden kühl.

Schälen Sie die Kiwis und schneiden Sie sie in Scheiben. Schälen Sie ebenfalls die Blutorange und filetieren Sie diese. Belegen Sie die Torte erst kurz vor dem Servieren – so haben die Früchte den besten Geschmack.

Tipps & Tricks

Kuchen backen im BHG 206

Wenn Sie Ihre Kuchen und Torten nach Ihren eigenen Rezepten im BIELMEIER Heißluftofen backen wollen, dann beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Setzen Sie den Erweiterungsring **(17)** auf die Glasschüssel **(4)**.
- Wählen Sie die Temperatur **(9)** um ca. 5 % geringer, als in Ihrem normalen Ofen, z. B. anstatt 170°C nur 160°C.
- Trotz geringerer Temperatur wird Ihre Backware schneller gar.

Beim ersten Back-Versuch können Sie mit einem Holzstäbchen testen, ob Ihr Kuchen durchgebacken ist. Stechen Sie hierfür mit dem Stäbchen mittig in den Kuchen. Klebt kein Teig an dem Holzstäbchen, ist Ihr Kuchen fertig!

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.

b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.

c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.

d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.

e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).

f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:	Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers ***Verkaufsdatum***

COOKING STORY…

A NEW GENERATION OF COOKING

With the BIELMEIER convection oven, you prepare a delicious, healthy meal in less than half the time needed using the conventional method. Our revolutionary approach towards eliminating certain, time-consuming cooking processes, allows excellent results.

Long time ago professional chefs have recognized how the traditional oven can be improved. They utilize ovens with a fanning device, which accelerates the circulation of hot air within the baking chamber. In a conventional oven, the ventilator is mounted to one side of the metal casing.

The BIELMEIER convection oven improves the traditional oven in the following manner:

- The BIELMEIER convection oven is made of glass instead of metal, so you can observe your meal throughout the cooking process from all sides.
- The BIELMEIER convection oven consists of a bowl and a lid with an integrated fan. This means, that streams of hot air can freely circulate about the food towards the sides of the bowl and backwards to the fan. The air, heat-controlled to your specific cooking needs, cooks your food quickly and thoroughly while giving it an attractive, crispy tan.
- When preparing meat, poultry or fish on the low tray, the surplus of fat and grease is blown away through the frame. This enables you to cook meals, which are lighter and more nutritious than usual.

Further advantages of the BIELMEIER convection oven:

- The BIELMEIER convection oven allows you to cook, roast, boil and steam – all with one singular device.
- Cooking on two levels allows for simultaneous preparation of several meals at a time.

  Meat and poultry gets tanned and crispy on all sides – still, it stays supple and juicy inside. Potato slices "air fried" with a little oil will turn to cross and golden baked potatoes.
- The device is easy to use – simply set time and temperature. That's all.
- The circulation of hot air around your meal provides consistent, even and through cooking.
- Dough baked in hot air will rise better than when baked with conventional oven.
- This convection oven consumes up to 60 % less energy than your conventional devices.
- The BIELMEIER convection oven will defrost frozen foods faster.
- The BIELMEIER convection oven is supplied with a built-in self-cleaning circuit.

All these clear advantages – plus your meal is cooked up to tree times faster than in a standard oven! That's exactly why BIELMEIER convection oven heralds a new generation in cooking!

A HEALTHIER LIFESTYLE

With the BIELMEIER convection oven you always cook with hot air ("dry roasting"), while your food is placed on metal racks. Therefore extra fat and grease are removed, which means fewer calories, less cholesterol and less fat.

It will occur to you that no fat is needed for most meals with the BIELMEIER convection oven. You may however add some butter, margarine or oil – just the way you like it!

Please stay healthy! We recommend:

- a balanced nutrition,
- less butter, oil, fat, sauces, sugar and sweets,
- plenty of fresh fruit and vegetables,
- drink large quantities of fluid, but only small amounts of alcohol,
- reduce your share of instant meal, preferably consume fresh food,
- eat less at a time, but enjoy meals regularly,
- reduce your consumption of salt,
- prepare your meals air-fried as often as possible.

PLEASE READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY, AS THEY CONTAIN IMPORTANT ADVICE CONCERNING SAFETY, OPERATION AND MAINTENANCE.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep these instructions in a safe place. Pass them on to an eventual further owner of your device.
- This device is built in accordance to the guideline 89/336/EEC concerning electromagnetic compatibility and 73/23/EEC concerning safety.
- Strictly follow all safety advice given in these instructions.
- Before connecting the device, make sure that current and voltage match the specifications on the product classification (see rating label on device).
- Maintenance may only be performed by trained personnel. Improper handling may be hazardous for the user. The manufacturer/distributor does not take liability for damage resulting from wrong handling or improper use of the device.
- Always unplug the device before removing or changing trays, as well as before moving or cleaning the device. Always pull the plug **(13)** to unplug, never the cable.
- Also unplug the device in case you are out of reach for a longer time span, as well as in case of thunderstorm in order to prevent damage caused by lightning. Additional protection may be attained by installing a residual-current-operated protective device (RCD) with a nominal trigger current not exceeding 30 mA. For further information, please contact your local electrician.
- Turn off the device when not in use and pull the power plug **(13)**.
- Never immerse the ring heater **(3)** into water or other liquids – danger of electric shock!
- Never touch the device or the power plug **(13)** with wet or moist hands – danger of electric shock!
- Never leave children unattended near the device – danger of accidents and serious injury!
- Do not use the device if power plug **(13)** or supply cable **(13)** are damaged, nor if any other part of the device appears to be damaged. Have a qualified expert change the damaged parts for new ones.
- The device is only provided for use in private households and for the purposes described in these operating instructions.
- Always place the device on a plane, heat-resistant surface. Keep the device in safe distance of heat resources (e.g. ovens) and gas flames.
- When using an extension cord, make sure that it is suitable for the impressed voltage
- When laying extension cord and power supply cable **(13)**, make sure that nobody will unintendedly pull them or trip over them. Avoid damage of cables by keeping them in safe distance from hot surfaces and sharp edges.
- Only use original accessories and such recommended by manufacturer.
- The device gets very hot when in use! Always use potholders when touching the device. Only touch the bowl handle **(5)** and safety handle **(1)**.
- Do not use the device outdoors. Keep it in a dry place.
- Keep the glass lid **(6)** and other hot parts of the device in safe distance of flammable, heat-sensitive and combustible materials, such as paper, wood, curtains etc.

  When hot, always place the glass lid **(6)** in the lid rack **(11)**.
- Place the device in a safety distance of at least 10 cm of other objects.
- Caution! When in use, hot steam emerges from the top of housing.
- When opening the device, be very careful to avoid injury.
- Avoid abrupt changes in temperature. When hot, do not rinse the glass bowl **(4)** with cold water – danger of breaking glass!

TECHNICAL DATA

System voltage	230 V ~ 50 Hz
Power output	1350 Watt
Weight (net/gross)	7,5 kg / 9,5 kg
Measures (H x W x D)	ca. 32 x 33 x 42 cm
Bowl diameter	ca. 30,5 cm
Bowl depth (incl. Extension Ring)	ca. 16,7 cm ca. 25,7 cm
Bowl capacity (incl. extension ring)	ca. 11,5 litre ca. 15 litre
Cook temperature range	65 °C to 250 °C

BEFORE THE INITIAL OPERATION

Dispose off all package material.

Make sure that the device is turned off and the power plug **(13)** is pulled. Then thoroughly clean the device and all accessory parts (see „Cleaning").

Put the glass lid **(6)** on the bowl **(4)** and put down the safety handle.

Connect the mains supply cable **(13)** to the mains jack **(2)** at the glass lid **(6)** and insert the power plug **(13)** to a corresponding power outlet.

Turn the temperature switch TEMPERATUR **(9)** to the hottest value (250°C) and set time switch ZEIT **(10)** to an operating time of 5 minutes.

After process let the device cool down for at least 15 minutes and take off the glass lid **(6)** from the bowl **(4)**.

Clean the interior of glass bowl **(4)** with a soft, damp cloth once more. Your convection oven is now ready for use.

OPERATION

- Connect the mains supply cable **(13)** to the mains jack **(2)** at the glass lid **(6)** and insert the power plug to a corresponding power outlet.
- If not described differently in the recipe, lace the low rack **(14)** in the glass bowl **(4)** and put your food onto the rack.

  Tip: If you want to cook a complete meal, you can use 2 levels: Place a part of it (e.g. vegetables) on the bottom **(14)** or steaming rack **(16)**, while cooking the rest of the meal (e.g. meat) on the top rack **(15)**.

  Please note that different foods need a different period of cooking time. So place at first the food on the bottom rack **(14)** into the glass bowl **(4)**, which needs the longest time. Later of cooking process place the top rack **(15)** with the other food into the glass bowl **(4)**.

  For sufficient air circulation, please ensure that a gap of at least 1,5 cm is left between the foods and the bowl's **(4)** walls. That's the only way your meal can be cooked thoroughly.
- Put the glass lid **(6)** on top of the bowl **(4)** and put down the safety handle **(1)**. The device will not function unless the safety handle **(1)** is put down.
- Now set the desired temperature (up to 250 °C) with the temperature switch TEMPERATUR **(9)** and set the time switch ZEIT **(10)** to the desired cooking duration (up to 60 minutes). Now both lamps are lit, the green one markes BETRIEB **(7)** for operation and the yellow one markes HEIZUNG **(8)** for heating. **When the desired temperature has been reached, the heating indication HEIZUNG (8) will turn off – also the halogen heating element (3) and therefore the inside light.**

  Tip: Cooking times and temperatures as recommended by manufacturer are listed below in the cooking table and recipes. The listed temperatures and times are only for orientation. You also can modify temperature and time during cooking.

  Caution! Do not take off the glass lid needless while the device is in use, as this may cause higher energy consumption.
- The end of the desired cooking time is indicated by a sound signal. The device turns off automatically, the green lamp indicating operation (BETRIEB) **(7)** turnes off. Take off the glass lid **(6)** from the bowl **(4)**, wearing potholders and place it on the lid rack **(11)**. Use the multipurpose tongs **(12)** for taking out the food racks **(14 – 16)**.

  If you want to keep your meal warm, turn the temperature switch TEMPERATUR **(9)** down and adjust the time.

FEATURES OF THE ACCESSORIES

Top rack (15) / bottom rack (14): Standard racks for cooking, broiling and baking.

Both racks also can be used simultaneously. So you can cook your whole meal on 2 levels at the same time.

Steaming rack (16): For steaming vegetables, fish and other foods.

Extension ring (17): It enlarges the cooking value of one third. So you also can cook large meat pieces without any difficulty.

Multipurpose tongs (12): With this tongs you can take out the food racks out of the glass bowl simply. You also can use the tongs for turning the food.

Lid rack (11): Insert the curved brackets in one of the device's handles. After the cooking process, you can comfortably place the glass lid in the lid rack. Please pay attention to dropping water!

THAWING FUNCTION (❄)

Do you want to defrost frozen foods? Then adjust the temperature switch TEMPERATUR **(9)** to ❄. Then adjust the operation time depending on dimensions of food.

Unfortunately we cannot tell you approximately times for this.

Tip: By watching the food during the defrost operation you can avoid drying-out of the food. If need be, stop the defrost function, take off the glass lid **(6)** and test the food with your hands.

CLEANING AND SELF-CLEANING FUNCTION (≋)

CLEANING

Pull the power plug **(13)** from the socket and leave the device cool down.

Clean glass lid **(6)**, housing and glass bowl **(4)** using a soft damp cloth and a **mild detergent** – also all racks **(14 – 16)**. Then thoroughly dry all parts.

Glass bowl **(4)** and racks **(14 – 16)** are dishwasher-proof.

Caution! Never immerge the halogen heating element **(3)** into water or other liquids!

Caution! Do not use aggressive or abrasive detergents or utilities. Persistent food remains can be removed by using nylon or polyester sponges.

Caution! Please clean the housing only gentle by using a soft damp cloth. By using sharp or abrasive cleaners, the marking label could be removed.

Removing of the marking label is debarred of guarantee.

SELF-CLEANING FUNCTION (≋)

You can clean the glass bowl **(4)** by activating the self-cleaning circuit.

Fill the bowl **(4)** with warm water up to a level marked on the bowl holding device **(5)** (approximately 3,5 cm height). Please do not exceed the filling level! Add some mild detergent. Put the glass lid **(6)** on top of the bowl **(4)** and put down the safety handle **(1)**.

Set the time switch ZEIT **(10)** to 10 minutes and the temperature switch TEMPERATUR **(9)** to position ≋ (Cleaning). After the cleaning process leave the device to cool down thoroughly. Then empty the bowl **(4)** and rinse it with warm water. Dry with care.

COOKING TIME TABLE

Food	Cooking time (ca.)	Temp.	Rack	Tips & Tricks
Meat				
meat loaf	40 – 60 min.	200 °C	bottom	spread with tomato sauce
meatballs (4 x 125 g)	10 min.	250 °C	bottom	
porc leg	30 – 40 min. per 500 g	200 °C	bottom	
lamb leg	30 – 40 min. per 500 g	200 °C	bottom	cook at 250°C for the first 15 minutes
Fish				
prawns	5 – 10 min.	200°C	bottom	clean, hull and put on a skewer (6 – 8 prawns per skewer) before cooking
trout (300 g)	15 – 20 min.	180 °C	bottom / top	flavour with salt and lemon before cooking
salmon filet (250 g)	15 – 20 min.	180 °C	bottom / top	
Poultry				
¼ chicken (250 g)	20 min.	180 °C	bottom	marinate as desired 10 minutes with honey / marmalade
½ chicken (500 g)	30 min.	180 °C	bottom	
1 chicken (1000 g)	50 min.	180 °C	bottom	
chicken breast with bones	20 – 25 min.	200 °C	bottom	season before cooking
turkey breast	35 – 50 min.	200 °C	bottom	
Bakery Products				
pastries	8 min.	200 °C	bottom	put baking paper onto rack and turn the pastry if need be
cookies	8 min.	240 °C	bottom	
rolls	10 min.	180 °C	bottom	
tacos (frozen)	5 – 7 min.	240 °C	bottom	
sponge cake	15 – 20 min.	170 °C	bottom	use extension ring
Vegetables				
diced potatoes, baked	30 min.	200 °C	bottom	brush with olive oil, and season with rosemary and salt
corncob (3 – 4 pieces)	15 – 20 min.	200 °C	bottom	before cooking, remove fibres and add into water for 15 minutes
Zucchini slices	20 min.	200°C	bottom / top	swap bottom and top rack after 10 minutes

RECIPES (All recipes make 2 servings)

TROUT IN A HERB CRUST

Ingredients:

- 50 g fresh herbs (e. g. chervil, parsley and sorrel)
- 1 sprig fresh tarragon
- 10 g parsley
- Salt and pepper
- Juice of 1 lemon
- 60 g butter
- 1 egg
- 1 tsp hot mustard
- 2 tbsp breadcrumbs
- 500 g trout (equivalent to two whole trout), topped and tailed

You will also need:

- Aluminium foil

To prepare:

Sort, wash and dry the herbs. Next, finely chop the 50 g herb mixture. Beat and froth the butter, egg and mustard. Mix in the chopped herbs and the breadcrumbs. Season to taste with salt and pepper.

Wash the trout and pat dry. Rub the fish with salt, inside and out, and stuff the stomach cavities with tarragon and parsley. Then make a series of diagonal cuts into the fish skin at intervals of approximately 2 cm and drizzle with lemon juice.

Place some aluminium foil on the top rack **(15)** and place the trout on this. Coat evenly with the herb butter mixture.

Set the temperature switch (TEMPERATUR) **(9)** to 180°C and the time switch (ZEIT) **(10)** to 20 – 25 minutes.

Tastes great with:

Baked potatoes: Wrap parboiled potatoes in aluminium foil and place on the steaming rack **(16)** below the trout.

FILLED ZUCCHINI BOATS

Ingredients:

- 2 zucchinis (each weighing approximately 180 g)
- 1 red pepper
- 1 shallot
- 2 slices prosciutto
- 1 tbsp olive oil
- 2 sprigs rosemary
- 2 sprigs parsley
- Salt
- Pepper
- 180g feta cheese

You will also need:

- 1 fruit scoop
- 1 frying pan

To prepare:

Rinse and halve the zucchinis, remove the flesh with a fruit scoop and dice. Next, rinse the pepper, halve it lengthwise, remove the core and dice. Cut the ham and the shallots into thin strips and chop the herbs.

Then steam the shallots, pepper, ham and diced zucchinis in a pan with 1 tbsp olive oil for approximately 3 – 4 minutes. Stir in the herbs and set the pan to one side.

Drain and dice the cheese and fold it into the vegetables. Next, season the halved zucchinis and fill them with the vegetable-cheese mixture.

Place the filled zucchini halves on the bottom rack in the glass bowl **(14)**.

Set the temperature switch (TEMPERATUR) **(9)** to 200°C and the time switch (ZEIT) **(10)** to 15 minutes.

Tastes great with:

White bread or rice.

VEGETARIAN BURGERS

Ingredients:

For the vegetarian burger patty:

- 250 g mixed vegetables (zucchinis, carrots etc.)
- 1 potato
- ½ onion
- 3 tbsp breadcrumbs
- Salt and pepper
- 2 tsp hot mustard

For burger sandwiches with a salad dressing:

- 4 small wholegrain burger buns or 2 large wholegrain burger buns
- 1 tomato
- ¼ cucumber
- A little lettuce

You will also need:

- Baking paper (optional, to prevent sticking)

To prepare:

Peel / clean the vegetables and the potato, and grate them using a coarse grater. Finely chop the onion. Mix with the breadcrumbs, and season with salt, pepper and 2 tsp. of hot mustard. Form 4 small or 2 large burger patties and round the edges.

Place the patties on the top rack **(15)** – to prevent the patties from sticking to the rack, we recommend putting some baking paper on the rack.

Set the temperature switch (TEMPERATUR) **(9)** to 200°C and the time switch (ZEIT) **(10)** to 25 minutes.

Turn the patties once during the cooking process. Wash and slice the tomato and the cucumber. Put a washed lettuce leaf on the veggie burger patty, as well as tomato and cucumber slices, and put the top half of the burger bun on top.

Depending on your taste, you can add mustard, tomato sauce or pesto.

"SWALLOWS' NESTS" (TRADITIONAL BAVARIAN RECIPE)

Ingredients:

- 2 eggs
- White of 1 egg
- 150 g minced meat
- 2 tbsp chopped herbs
- 1 small red onion
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of pepper
- 50 g breadcrumbs

You will also need:

- Saucepan filled with water or an egg boiler
- Baking paper

To prepare:

(Hard-)boil the eggs, cool in cold water and remove the shells.

Dice the onion and blend with the minced meat, fresh herbs, egg white, salt and pepper. Divide the mixture into 2 portions and manually shape each portion into a flat disk. Place 1 egg on each disk and enfold it in the minced meat mixture. Finally, roll the balls containing the eggs in breadcrumbs until completely covered.

Place the egg balls on some baking paper on the bottom rack **(14)**.

Set the temperature switch (TEMPERATUR) **(9)** to 190 °C and the time switch (ZEIT) **(10)** to 20 – 25 minutes.

Turn the balls once during cooking.

Tastes great with:

Salad with yoghurt dressing: Wash and chop the lettuce, cucumbers, tomatoes and any other salad ingredients you like.

To make the yoghurt dressing, mix 50 g yoghurt with the juice of ½ – 1 lemon (to suit your taste), 1 tbsp chopped herbs, salt and pepper. Add a dash of milk if the dressing is too thick for your liking.

QUICK ASPARAGUS TART

Ingredients:

- 300 g green asparagus } or:
- 150 ml salt water } pickled asparagus
- 100 g wholegrain toast (approximately 6 slices)
- 1 hard-boiled egg
- 50 g chervil
- 100 ml milk
- 50 ml whipped cream
- 2 eggs
- Salt and pepper
- 50 g grated cheese

You will also need:

- 1 saucepan
- 2 flat casserole dishes (or aluminium foil)

To prepare:

Clean / peel the asparagus and boil in salt water for approx. 10 minutes until firm to the bite. Drain well. To save time, you can also use pickled asparagus instead – just make sure it is well drained.

Place the whole grain toast slices in a flat casserole dish. If you don't have any flat casserole dishes, you can use aluminum foil and shape it yourself with a lip of approx. 1.5 cm.

Halve the asparagus, and spread it evenly over the toast slices. Chop the hard-boiled egg and the herbs, and spread between and over the asparagus.

Whisk the milk and whipped cream with the eggs, and season with salt and pepper. Now pour this mixture over the asparagus, and sprinkle with cheese. Place one casserole dish on the bottom rack (14) and the other on the top rack **(15)** in the glass bowl. Cover the casserole dish on the top rack with aluminum foil to prevent the cheese from burning. Set the temperature switch (TEMPERATUR) **(9)** to 200°C and the time switch (ZEIT) **(10)** to 30 minutes. Swap the casserole dishes after approx. 12 minutes.

SWEET RICE PUDDING

Ingredients:

- 250 ml milk
- 100 ml water
- 3 tbsp sugar
- 1 tsp butter or margarine
- 1 pinch of salt
- Zest of 1 lemon
- 80 g short-grain rice
- 3 eggs
- ½ packet vanilla sugar
- 2 tbsp breadcrumbs
- 1 apple
- 50 g raisins

You will also need:

- A casserole dish
- A little grease and flour for the casserole dish

To prepare:

Bring the milk, butter (or margarine), salt and lemon zest to the boil. Add the rice and leave to simmer for approximately 30 minutes.

Peel and core the apple and cut into small pieces. Separate the eggs and beat and froth the egg white together with 1 tablespoon of sugar. Mix together the egg yolk, 2 tbsp sugar and the vanilla sugar and add the mixture to the rice, together with the breadcrumbs, apple pieces and raisins once the rice has cooled down. Mix well and then fold in the beaten egg whites.

Pour the mixture into a greased and floured casserole dish and place on the bottom rack **(14)**.

Set the temperature switch (TEMPERATUR) **(19)** to 180 °C and the time switch (ZEIT) **(10)** to 30 – 35 minutes.

Serving suggestion:

Add a little cinnamon to your rice pudding before serving to give it a delicious note of added sweetness.

QUARK CAKE WITH KIWI AND BLOOD ORANGE

Ingredients:

For the sponge base

- 2 eggs
- 2 tbsp warm water
- 50 g sugar
- 1 dash of lemon zest
- 1 pinch of salt
- 50 g flour
- 25 g cornflour

Cream topping with fruit garnish:

- 2 eggs
- ½ vanilla pod
- 7 sheets gelatin
- 500 g low-fat quark (ricotta cheese could also be used as a substitute)
- Juice and zest of 1 lemon
- 20 g sugar
- 2 tbsp mineral water
- 1 pinch of salt
- 2 kiwis
- 1 blood orange

You will also need:

- A springform cake pan (ø 24 – 26 cm)
- Baking paper
- A cake ring and cake plate

To prepare:

For the sponge: Separate the eggs for the sponge. Beat and froth the egg yoke together with 2 tbsp warm water, gradually adding the sugar and lemon zest to the mixture. Continue beating the mixture until thick and frothy. Sieve in the flour and cornflour and mix well. Next, beat the egg white with salt and pour into the egg-yolk mixture. Carefully fold in the beaten egg whites.

Now pour the mixture into a springform cake pan lined with baking paper and place on the bottom rack **(14)**. Place the extension ring **(17)** on the glass bowl **(4)** and cover with the lid **(6)**.

Set the temperature switch (TEMPERATUR) **(9)** to 170 °C and the time switch (ZEIT) **(10)** to 15 – 20 minutes.

After baking, take out the sponge and allow to cool. Place the sponge on a cake plate and enclose in a cake ring.

For the cream topping: Separate the eggs for the cream topping and soak the gelatin in water to soften. Stir the quark together with the egg yolks, the seeds from the vanilla pod, lemon juice, lemon zest, sugar and mineral water for approximately 3 minutes until creamy. Take the gelatin out of the water and heat in a hot water bath. Slowly stir the dissolved gelatin into the mixture. Leave the mixture to stand for 20 minutes.

Beat the egg white and salt into stiff peaks and fold into the cream mixture. Spread the mixture evenly over the sponge base and chill for 4 hours.

Peel and slice the kiwis. Peel and fillet the blood orange. Add the fruit garnish right before serving so that the fruit retains all of its taste.

Tips & Tricks

Baking cakes in the BHG 206

Please note the following pointers when baking cakes and flans in the BIELMEIER convection oven following your own recipes:

- Place the extension ring **(17)** on the glass bowl **(4)**.
- Set the temperature **(9)** approximately 5 % lower than the temperature you would use in a conventional oven, e. g. 160°C instead of 170°C.
- The convection oven bakes in less time at lower temperatures.

The first time you use the oven for baking, you can use a wooden skewer to test whether your cake is baked through. Push the skewer down through the middle of your cake. If no cake mixture sticks to the skewer when you pull it back out, then your cake is done!

GUARANTEE

For the warranty, which begins as of the date of sale of the product, the following conditions shall apply in Great Britain:

1. **Warranty period:** 2 years

2. **Conditions of warranty:**

a) Parts, which exhibit defects in material and / or workmanship after our inspection, will either be repaired or replaced according to our decision.

b) Warranty is only provided on presentation of this warranty card and purchase receipt. This warranty is only valid if it is filled out on date of sale and in a complete and appropriate manner.

c) This warranty is only valid for the first owner of the device.

d) No change or repair of parts performed within the warranty period shall provide grounds for any extension of the original warranty period.

e) Any transportation costs shall be borne by the purchaser (this shall not apply during the first 6 months of the warranty).

f) If the damage or defect cannot be eliminated or if we refuse to repair the defect or in the event of a delay in our repairing of the device, then within the first 6 months after purchase / delivery of the device, and according to the wish of the end user, the device will be replaced free of charge or its value will be reimbursed or the device will be taken back with a refund of the original purchase price which shall not exceed the usual market price.

3. **The warranty shall not apply to:**

- spots and scratches on the device.
- control lamps and lights.
- motor brushes.
- easily breakable parts (e. g. bakelite, plastic, glass), even in case of defects in material recognized by us.
- damage due to improper installation or improper fixing.
- damage caused by an unsuitable voltage supply or an unsuitable electricity network.
- improper or inappropriate use of the equipment.
- unsatisfactory care.
- damage caused by incompetent or insufficient maintenance.
- damage caused by dropping the equipment or part thereof.
- improper transportation or inappropriate packaging during the transportation.

4. **The warranty shall be deemed void:**

- in case of use or application of the device other than its intended use for household purposes.
- in case of any servicing or repairing of the device performed by third parties that have not been authorized for such purpose by our company.

A 2-years warranty is provided for damage caused by defects in material or workmanship. The warranty period shall begin on the hand-over day and warranty is only granted on presentation of the warranty card and the purchase receipt. No further claims shall be granted.

Model:	Important! Please write down the FD-code located on the rating plate here:

Stamp and signature of salesperson

Date of sale

HISTORIE VAŘENÍ…

NOVÁ GENERACE VE VAŘENÍ

S horkovzdušnou troubou BIELMEIER můžete připravit chutné a zdravé jídlo za kratší než poloviční dobu tradiční metody. Náš revoluční útok na určité zdlouhavé způsoby vaření umožní vynikající výsledky.

Profesionální kuchaři už dlouho přemýšleli o tom, jak by mohli zlepšit tradiční pečicí troubu a jak by se urychlila cirkulace horkého vzduchu v troubě, protože ta pracovala pomocí ventilátoru. Tento ventilátor bývá vestavěný zpravidla na straně kovového pláště.

Horkovzdušná trouba BIELMEIER vylepšuje tradiční troubu následujícím způsobem:

- Horkovzdušná trouba BIELMEIER je vyrobená ze skla a ne z kovu. Proto máte možnost kontrolovat vaření ze všech stran.
- Horkovzdušná trouba BIELMEIER je kulatá mísa kombinovaná s ventilátorem, který je zabudovaný do víka. Tím cirkulují horké proudy vzduchu přes jídlo ke stěnám mísy a potom zpět k ventilátoru. Tento vzduch, který nepřetržitě cirkuluje a pravidelně se zahřívá, vaří a peče pokrmy rychle a důkladně.
- Když se na nižším roštu peče maso, drůbež nebo ryby, mohou se z pokrmů oddělit tuky a oleje a pak se zachytit ve skleněné míse. Vaše jídlo je pak lehčí a výživnější.

Další přednosti horkovzdušné trouby BIELMEIER jsou:

- S horkovzdušnou troubou BIELMEIER můžete péct, vařit i dusit (vařit v páře).
- Vaření na dvou úrovních vám umožní najednou připravit celý oběd nebo večeři.

  Maso a drůbež bude ze všech stran dozlatova upečená a křupavá, uvnitř ale zůstane měkká a šťavnatá. Křupavých a dozlatova propečených brambor dosáhnete tak, když plátky brambor trochu potřete olejem.
- Snadná obsluha: jednoduše nastavíte pouze čas a teplotu.
- Horký vzduch cirkuluje kolem pokrmů, proto jsou stejnoměrně uvařeny.
- Těsto pečené cirkulujícím vzduchem lépe vykyne.
- Tato horkovzdušná trouba spotřebuje až o 60 % méně energie než vaše běžná trouba.
- Horkovzdušná trouba BIELMEIER rozmrazuje potraviny rychleji.
- Horkovzdušná trouba BIELMEIER má zabudovanou funkci samočištění.

Všechny tyto výhody – a to se vaří dvakrát až třikrát rychleji než ve standardní troubě – to je to, proč horkovzdušná trouba BIELMEIER představuje „novou generaci vaření"!

ZDRAVĚJŠÍ ŽIVOTNÍ STYL

S horkovzdušnou troubou BIELMEIER vaříte vždy pomocí horkého vzduchu (suché pečení). Protože pokrmy leží vždy na roštu, může se přebytečný tuk lehce vyloučit. To přináší méně kalorií, tuku i cholesterolu.

Zjistíte, že s horkovzdušnou troubou BIELMEIER není nutné ve většině receptů přidávat tuk, olej, máslo nebo margarín. Ale pokud si to přejete, můžete samozřejmě tuk použít.

Pro vaše zdraví vám doporučujeme:

- vyváženou stravu,
- méně tuků, omáček, cukru a sladkostí,
- mnoho ovoce a zeleniny,
- každý den pít hodně vody, ale žádný alkohol,
- méně hotových jídel (polotovarů), místo toho dávejte přednost čerstvým potravinám,
- jíst pravidelně, ne najednou,
- přiměřeně solit,
- připravovat vaše pokrmy pomocí horkého vzduchu tak často, jak jen to je možné.

PŘEČTĚTE SI PROSÍM VELMI POZORNĚ TENTO NÁVOD K POUŽITÍ, OBSAHUJE DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNOST, POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBU PŘÍSTROJE.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pečlivě si uschovejte tento návod k použití a popřípadě ho dejte dalšímu majiteli přístroje.
- Tento přístroj odpovídá směrnicím 89/336/EWG pro elektromagnetickou kompatibilitu a 76/23/EWG pro bezpečnost.
- Respektujte veškerá bezpečnostní opatření uvedená v tomto návodu k použití.
- Před připojením do sítě zkontrolujte, zda druh proudu a síťové napětí souhlasí s údaji na typovém štítku na přístroji.
- Opravy elektrospotřebičů provádí výhradně odborní pracovníci. Prováděním neodborných oprav se mohou uživatelé dostat do závažného nebezpečí. Výrobce neručí za eventuální škody, které byly zapříčiněny nesprávným používáním nebo špatnou obsluhou.
- Přístroj vytáhněte ze zásuvky vždy při nasazování, popř. při odebírání jeho částí, před přemisťováním nebo před každým čištěním. Vždy ho vytahujte za zástrčku **(13)**, nikdy ne za kabel!
- Přístroj vytáhněte ze zásuvky také při delší nepřítomnosti a během bouřky, tím zabráníte škodám vzniklým zásahem blesku. Instalace ochrany v domácích rozvodech musí být provedena podle ČSN. Váš elektroinstalatér vám k tomu může podat bližší informace.
- Když přístroj nepoužíváte, vypněte jej a vytáhněte ze zásuvky.
- Topné těleso **(3)** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin – nebezpečí úderu elektrickým proudem!
- Přístroje nebo zástrčky **(13)** se nedotýkejte vlhkýma nebo mokrýma rukama!
- Nenechávejte přístroj bez dozoru v blízkosti dětí – nebezpečí úrazu!
- Přístroj nepoužívejte, pokud je síťový kabel **(13)** nebo zástrčka **(13)** poškozená a nebo pokud by měl být přístroj poškozen jiným způsobem. Poškozený kabel nebo zástrčku nechávejte vyměnit pouze kvalifikovaným odborníkem.
- Přístroj je určen výhradně pro používání v domácnosti a pro účely uvedené v tomto návodu k použití.
- Umístěte přístroj na rovné žáruvzdorné podložce, ne v blízkosti zdrojů tepla (např. kamen) a plamenů plynu.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, ujistěte se, že je určen odpovídajícím úkonům.
- Síťový kabel **(13)**, eventuelně i prodlužovací kabel položte tak, aby o něj nikdo nezakopl, popř. aby za něj nikdo nemohl neúmyslně tahat. Poškození kabelu předejdete také tím, že je nebudete mít v blízkosti horkých ploch nebo ostrých předmětů.
- Používejte výhradně originální, popř. od výrobce doporučené příslušenství.
- Přístroj je během provozu velmi horký! Berte ho do rukou jen pomocí ochranných rukavic, a to jen za stojánek na mísu **(5)**, popř.za bezpečnostní rukojeť **(1)**.
- Nepoužívejte přístroj ve volné přírodě a uchovávejte ho na suchém místě.
- Skleněné víko **(6)** a ostatní horké díly přístroje nenechávejte v blízkosti materiálů citlivých na horko nebo materiálů vznětlivých (např.papír, dřevo nebo závěsy/záclony).
- Skleněné víko **(6)** odkládejte do stojánku **(11)**.

- Přístroj umístěte v bezpečné vzdálenosti alespoň 10 cm od ostatních přístrojů.
- Pozor! Z větracích otvorů vychází během provozu horká pára. Nepřibližujte se příliš k větracím otvorům.
- Přístroj otevírejte s největší opatrností.
- Vyvarujte se náhlých změn teploty, např. při mytí horké skleněné misky **(4)** studenou vodou. Vzniká nebezpeční prasknutí skla!

TECHNICKÉ ÚDAJE

Síťové napětí	230 V ~ 50 Hz
Výstupní výkon	1350 W
Hmotnost (netto / brutto)	7,5kg / 9,5kg
Rozměry	ca. 32 x 33 x 42 cm
Průměr misky	ca. 30,5cm
Hloubka misky (s rozšiřovacím nástavcem)	ca. 16,7 cm ca. 25,7 cm
Objem (s rozšiřovacím nástavcem)	ca. 11,5 l ca. 15 l
Teplota vaření	65°C – 250°C

PŘED PRVNÍM UVEDENÍM DO PROVOZU

Odstraňte veškerý obalový materiál.

Ujistěte se, že je přístroj vypnutý a zástrčka **(13)** vytažená ze zásuvky, a důkladně přístroj i všechny jeho součásti vyčistěte (viz. čištění).

Nasaďte skleněné víko **(6)** na skleněnou mísu **(4)** a zaklapněte rukojeť směrem dolů.

Spojte síťový kabel **(13)** se zdířkou na připojení k síti **(2)** na skleněném víku **(6)** a odpovídající zásuvkou.

Regulátorem teploty TEMPERATUR **(9)** nastavte nejvyšší teplotu (250°C) a přepínač času ZEIT **(10)** nastavte na provozní teplotu 5 minut.

Po uplynutí pěti minut nechte přístroj alespoň 15 minut vychladnout a potom sejměte skleněné víko **(6)** ze skleněné mísy **(4)**.

Vyčistěte ještě jednou vnitřek skleněné mísy **(4)** vlhkým hadrem. Nyní je přístroj provozuschopný.

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Spojte síťový kabel **(13)** se zdířkou na připojení k síti **(2)** na skleněném víku a odpovídající zásuvkou.
- Vložte – pokud není v následujících receptech nebo v tabulce uvedeno jinak – nižší rošt **(14)** do skleněné mísy a položte na něj jídlo.
- Upozornění: Pokud byste chtěli vařit kompletní jídlo (oběd, večeře), můžete pracovat s oběma úrovněmi: jednu část jídla (např. zeleninu) dejte na parní misku **(16)**, popř. na nižší rošt **(14)**, jinou část (např. maso) dejte na vyšší rošt **(15)**.
- Dejte ale pozor na to, že různé potraviny mají různou dobu vaření. Nejdříve dejte suroviny s delší dobou vaření do skleněné mísy na nižší rošt **(14)**. Později vložte do mísy vyšší rošt **(15)** a položte na něj další potraviny.
- Při vkládání jídla dávejte pozor na to, že mezi jídlem a okrajem skleněné mísy **(4)** musí zůstat minimální vzdálenost ca. 1,5cm, aby mohl vzduch dostatečně cirkulovat. Jen tak se může vaše jídlo stejnoměrně uvařit.
- Nasaďte skleněné víko **(6)** na skleněnou mísu **(4)** a zaklapněte rukojeť směrem dolů. Pokud rukojeť zůstane nahoře, nedá se přístroj zapnout.
- Regulátorem teploty TEMPERATUR **(9)** nastavte požadovanou teplotu (max. 250°C) a regulátor času ZEIT **(10)** nastavte na požadovanou provozní dobu (max. 60 minut). Zelený ukazatel provozu BETRIEB **(7)** a žlutý ukazatel teploty HEIZUNG **(8)** se rozsvítí.

  Po dosažení zvolené teploty zhasne ukazatel teploty HEIZUNG (8) i halogenové topné těleso (3) a tím i vnitřní osvětlení.
- Upozornění: vyberte si dobu vaření a teplotu doporučenou výrobcem v následujících receptech a v tabulce (doba přípravy). Ale udané hodnoty času a teplot slouží pouze pro orientaci a jako pomocné údaje. Provozní dobu i teplotu můžete měnit i během vaření.
- Pozor! Zbytečně nesundávejte skleněné víko **(6)** během vaření, protože tak uniká energie ven.
- Po uplynutí nastaveného času zazní signál a přístroj se automaticky vypne. Také zhasne ukazatel provozu BETRIEB **(7)**. Sundejte ochrannou rukavicí skleněné víko **(6)** a postavte ho do stojánku **(11)**. Rošty **(14 – 16)** s jídlem vyndejte kleštěmi **(12)**.
- Pokud chcete jídlo uchovat teplé, otočte termostat TEMPERATUR **(9)** dolů a nastavte dobu trvání!

FUNKCE PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nižší (14) / vyšší (15) rošt: standardní rošt na opékání, grilování a pečení. Oba rošty mohou být používány zároveň. Tímto způsobem se může uvařit celý oběd/večeře najednou.

Parní miska (16): pro vaření zeleniny, ryb a ostatních potravin v páře / dušení

Rozšiřovací nástavec (17): k jednoduchému zvedání různých roštů i s jídlem. Kromě toho lze použít kleště k otáčení jídla.

Víceúčelové kleště (12): K jednoduchému zvedání různých roštů včetně na nich ležícího jídla. Kleště lze použít také k otáčení pokrmů

Stojánek na víko (11): pověste oba zahnuté držáky na rukojeť přístroje. Na konci můžete pohodlně skleněné víko zavěsit do stojánku. Pozor na kapající vodu!

ROZMRAZOVÁNÍ (❄)

Chcete rozmrazit hluboko zmrazené potraviny? Nastavte tedy regulátor teploty TEMPERATUR **(9)** do pozice ❄ vždy podle druhu a množství potravin. K tomu vám bohužel nemůžeme dát žádné směrové hodnoty.

Upozornění: Když budete sledovat potraviny během rozmrazování, zabráníte tím jejich vysušení. V daném případě zastavte průběh rozmrazování, sundejte víko a vyzkoušejte potraviny rukama.

ČIŠTĚNÍ A FUNKCE SAMOČIŠTĚNÍ (≋)

ČIŠTĚNÍ

Vytáhněte zástrčku **(13)** ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Vyčistěte skleněné víko **(6)**, vnější obal a skleněnou mísu **(4)** měkkým vlhkým hadrem a jemným čistícím prostředkem – stejně jako všechny ostatní nástavce **(14 – 16)**. Všechny části nakonec pečlivě vysušte.

Skleněná miska **(4)** i všechny nástavce **(14 – 16)** se mohou mýt v myčce.

Pozor! Topné těleso **(3)** nikdy neponořujte do vody nebo do jiných tekutin!

Pozor! Nikdy nemyjte přístroj agresivními čistícími prostředky nebo drsnými čistícími pomůckami. Zbytky potravin odstraňte nylonovou nebo polyesterovou houbou.

Pozor! Opatrně vyčistěte kryt motoru vlhkým hadrem, protože ostrý a agresivní čistící prostředek může zničit označení stupnice.

Odprýskání stupnice je vyloučeno ze záruky!

SAMOČIŠTĚNÍ (≋)

Skleněná mísa **(4)** může být vyčištěna také metodou samočištění:

Skleněnou mísu **(4)** naplňte až do značky na stojánku **(5)** (ca. 3,5cm výšky) teplou vodou. Nepřekračujte prosím udanou hodnotu (3,5 cm). Přidejte do vody trochu jemného čistícího prostředku. Nasaďte skleněné víko **(6)** na mísu a zaklapněte bezpečnostní rukojeť **(1)**.

Regulátor teploty TEMPERATUR **(9)** nastavte do pozice ≋ (samočištění) a regulátor času ZEIT **(10)** na 10 minut. Nakonec nechte přístroj vychladnout. Vyprázdněte mísu **(4)**, omyjte ji teplou vodou a pečlivě osušte.

DOBA PŘÍPRAVY – TABULKA

Jídlo	Doba přípravy (ca.)	Teplota	Rošt	Tipy & triky
Maso				
Masová sekaná	40 – 60 minut	200 °C	nižší	Potřít tomatovou omáčkou.
Karbanátky (4 x 125 g)	10 minut	250 °C	nižší	
Vepřová kýta	30 – 40 minut / 500 g	200 °C	nižší	
Jehněčí kýta	30 – 40 minut / 500 g	200 °C	nižší	Během prvních 15 minut vařit při 250° C.
Ryby				
Krevety	5 – 10 minut	200 °C	nižší	Nejprve oloupat a vyčistit, na jednom špízu vařit 6 – 8 krevet.
Pstruzi (300 g)	15 – 20 minut	180 °C	nižší / vyšší	Nejprve osolit a pokapat citronem.
Filet z lososa (250 g)	15 – 20 minut	180 °C	nižší / vyšší	
Drůbež				
¼ Kuřete (250 g)	20 minut	180 °C	nižší	Podle přání lze v posledních 10 minutách potřít medem / marmeládou.
½ Kuřete (500 g)	30 minut	180 °C	nižší	
1 Celé kuře (1000 g)	50 minut	180 °C	nižší	
Kuřecí prsa s kostí	20 – 25 minut	200 °C	nižší	Před pečením okořenit.
Krůtí prsa	35 – 50 minut	200 °C	nižší	
Pečivo				
Pečivo-kousky	8 minut	200 °C	nižší	Na rošt položit pečící papír a kousky popř. jednou obrátit.
Keksy	8 minut	240 °C	nižší	
Housky	10 minut	180 °C	nižší	
Taco (zmrazené)	5 – 7 minut	240 °C	nižší	
Čajové pečivo	15 – 20 minut	170 °C	nižší	Použít rozšiřovací nástavec.
Zelenina				
Brambory rozkrájené na čtvrtky, pečené	30 minut	200 °C	nižší	Potřít olivovým olejem, osolit a ochutit rozmarýnem.
Kukuřičné palice (3 – 4 ks)	15 – 20 minut	200 °C	nižší	Před přípravou odstranit vlákna, vložit asi na 15 min. do vody.
Plátky cukety	20 minut	200 °C	nižší / vyšší	Vyměnit po 10 minutách a potřít z druhé strany.

RECEPTY (Všechny údaje množství jsou pro dvě osoby.)

PSTRUH V BYLINNÉM ŽUPANU

Přísady:

- 50 g čerstvých bylinek (např. kerblík, petrželka a šťovík)
- 1 snítka čerstvého estragonu
- 10 g petrželky
- sůl
- pepř
- citrónová šťáva (z 1 citronu)
- 60 g másla
- 1 vejce
- 1 lžička ostré hořčice
- 2 polévkové lžíce strouhanky
- 500 g pstruha (odpovídá 2 ks), bez hlavy a ocasu

Ještě potřebujete:

- alobal

Postup:

Vyperte, omyjte a usušte bylinky. Nasekejte najemno 50g směsi z bylinek. Vyšlehejte máslo, vejce a hořčici do pěny. Smíchejte nasekané bylinky a strouhanku. Osolte a okořeňte podle chuti.

Umyjte pstruhy a lehce je osušte. Zvnitřku i zvenku pstruhy potřete solí a do břišní dutiny vložte snítku estragonu a petrželky. Kůži nařízněte na pruhy vždy 2 cm od sebe a dovnitř nakapejte citrónovou šťávu.

Na vyšší rošt **(15)** položte alobal a na něj pstruhy. Stejnoměrně je potřete bylinkovým máslem.

Regulátor teploty TEMPERATUR **(9)** nastavte na 180°C a přepínač času ZEIT **(10)** na 20 – 25 minut.

K tomu se hodí:

Pečené brambory: Zpola uvařené brambory zabalte do alobalu a položte je na parní misku **(16)** pod pstruha.

PLNĚNÉ CUKETOVÉ LODIČKY

Přísady:

- 2 cukety (à 180 g)
- 1 červená feferonka
- 1 šalotka
- 2 plátky sušené šunky
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 snítky rozmarýnu
- 2 snítky petrželky
- sůl
- pepř
- 180 g ovčího sýra

Ještě potřebujete:

- 1 pánev

Postup:

Cuketu opláchněte, rozřízněte napůl, vydlabejte dužinu a nakrájejte na kostičky. Omyjte feferonku, podélně rozřízněte, odstraňte jádra a také nakrájejte na kostičky. Šunku a šalotku nakrájejte na tenké proužky, bylinky nasekejte.

Na jedné lžíci oleje orestujte na pánvi šalotku, feferonku, šunku a na kostičky nakrájenou cuketu (3 – 4 minuty). Pak přidejte bylinky a pánev odstavte z ohně.

Nechte okapat sýr, nakrájejte jej také na kostky a přidejte do zeleniny. Osolte a opepřete jen obě půlky cuket a naplňte je směsí ze zeleniny a sýra.

Naplněné půlky cuket položte na nižší rošt **(14)** do skleněné mísy.

Regulátor teploty TEMPERATUR **(9)** nastavte na 200°C a regulátor času ZEIT **(10)** na 15 minut.

K tomu se hodí:

Veka nebo rýže.

ZELENINOVÝ HAMBURGER

Přísady:

Na zeleninový hamburger:

- 250 g zeleniny (cukety, mrkve, atd.)
- 1 brambor
- ½ cibule
- 3 lžíce strouhanky
- sůl
- pepř
- 2 lžičky ostré hořčice

Hamburger s oblohou

- 4 malé celozrnné housky, popř. 2 velké celozrnné housky
- 1 rajče
- ¼ salátové okurky
- trochu salátu

Ještě potřebujete:

- papír na pečení (zabraňuje připečení)

Postup:

Oloupejte / očistěte zeleninu a brambory a nahrubo je nastrouhejte. Cibuli nakrájejte najemno. Pak vše smíchejte se strouhankou, osolte a dochuťte pepřem a 2 lžičkami ostré hořčice. Vytvořte 4 malé, nebo 2 malé karbanátky tak, aby okraje byly hladké.

Položte je na vysoký nástavec **(15)** – můžete je také podložit papírem na pečení, aby se karbanátek nepřilepil na nástavec.

Regulátor teploty TEMPERATUR **(9)** nastavte na 200°C a časový spínač ZEIT **(10)** na 25 minut.

Během pečení karbanátky jednou obraťte. Omyjte rajče a okurku a nakrájejte je na plátky. Na spodní část rozkrojené housky položte list salátu, na něj zeleninový karbanátek, plátky rajčete a okurky. Pak všechno zakryjte druhou půlkou housky.

Podle chuti můžete zjemnit váš hamburger hořčicí, rajčatovou omáčkou nebo pestem.

PŠTROSÍ VEJCE

Přísady:

- 2 vejce
- 1 bílek
- 150 g mletého masa
- 2 lžíce nasekaných bylinek
- 1 malá červená cibule
- špetka soli
- špetka pepře
- 50 g strouhanky

Ještě potřebujete:

- hrnec s vodou nebo vařič na vejce
- papír na pečení

Postup:

Uvařte vejce (natvrdo) a oloupejte je.

Nakrájejte cibuli na kostičky a smíchejte ji s mletým masem, čerstvými bylinkami, bílkem, solí a pepřem. Směs rozdělte na dvě části a rukama zformujte dvě placičky. Na každou položte jedno vejce a zabalte je do masové směsi. Nakonec obě vaječné koule obalte pečlivě ve strouhance.

Na nižší rošt **(14)** položte pečící papír a na něj obě koule.

Nastavte regulátor teploty TEMPERATUR **(9)** na 190°C a přepínač času ZEIT **(10)** na 20 – 25 minut.

Obě koule během pečení obraťte.

K tomu se hodí:

Salát s jogurtovým přelivem: Omyjte a nakrájejte salát, okurky, rajčata atd. podle chuti.

Na jogurtový přeliv smíchejte 50 g jogurtu, hořčici, ½ – 1 citron (podle chuti), 1 lžíci nasekaných bylinek, sůl a pepř. Pokud je zálivka příliš hustá, přidejte mléko.

RYCHLÝ CHŘESTOVÝ DORT

Přísady:

- 300 g zeleného chřestu } nebo:
- 150 ml osolené vody } nakládaný chřest
- 100 g celozrnného toustového chleba (asi 6 plátků)
- 1 vejce natvrdo
- 50 g kerblíku
- 100 ml mléka
- 50 ml šlehačky
- 2 vejce
- sůl
- pepř
- 50 g strouhaného sýra

Ještě potřebujete:

- 1 hrnec
- 2 koláčové formy (nebo: alobal)

Postup:

Chřest očistěte, oloupejte a vařte v osolené vodě asi 10 minut. Nechte ho dobře odkapat. Pokud chřest nechcete vařit, můžete použít naložený chřest – ten také nechte důkladně odkapat.

Formu na nákyp vyložte plátky celozrnného toustového chleba. Pokud nemáte žádné mělké nákypové formy, můžete si sami udělat odpovídající formy z alobalu s okrajem asi 1,5 cm.

Chřest rozkrojte napůl a rozdělte ho na plátky toustového chleba. Vajíčko uvařené natvrdo i kerblík nasekejte a nasypte na chřest i mezi něj.

Rozmíchejte mléko a smetanu s vejci, osolte a opepřete. Touto hmotou polijte chřest a postrouhejte sýrem

Jednu formu postavte na nízký nástavec **(14)**, druhou na vysoký nástavec **(15)** do skleněné mísy. Horní formu přikryjte alobalem, aby se sýr nepřipekl. Regulátor teploty **(9)** nastavte na 200°C a časový spínač ZEIT **(10)** na 30 minut. Formy asi po 12 minutách vyměňte.

SLADKÝ RÝŽOVÝ NÁKYP

Přísady:

- 250 ml mléka
- 100 ml vody
- 3 lžíce cukru
- 1 lžička másla nebo margarínu
- špetka soli
- kůra z 1 citronu
- 80 g g mléčné rýže
- 3 vejce
- ½ balíčku vanilkového cukru
- 2 lžíce strouhanky
- 1 jablko
- 50 g rozinek

Ještě potřebujete:

- formu na rýžový nákyp
- trochu tuku na vymazání a trochu mouky na vysypání formy

Postup:

Mléko s máslem (popř.margarínem), solí a citrónovou kůrou přiveďte k varu. Nechte v něm asi 30 minut nabobtnat rýži.

Jablko oloupejte, zbavte jádřince a nakrájejte na malé kousky. Oddělte žloutek od bílků. Z bílků a jedné lžíce cukru ušlehejte sníh. Žloutky smíchejte se 2 lžícemi cukru a vanilkovým cukrem. Žloutkovou směs, strouhanku, kousky jablek a rozinky vmíchejte do prochladlé rýže. Vše důkladně promíchejte a nakonec lehce vmíchejte sníh z bílků.

Hmotu vlijte do vymazané a vysypané formy a tu postavte na nižší rošt **(14)**.

Nastavte regulátor teploty TEMPERATUR **(19)** na 180°C a regulátor času ZEIT **(10)** na 30 – 35 minut.

Tip k servírování:

Na hotový nákyp dejte trochu skořice. To mu dodá obzvlášť lahodnou chuť.

TVAROHOVÝ DORT S KIWI A ČERVENÝM POMERANČEM

Přísady:

Piškot:

- 2 vejce
- 2 lžíce teplé vody
- 50 g cukru
- na špičku nože citrónové kůry
- špetka soli
- 50 g mouky
- 25 g škrobové moučky

Krém:

- 2 vejce
- ½ lusku vanilky
- 7 plátků želatiny
- 500 g tučného tvarohu
- šťáva a kůra z jednoho citronu
- 20 g cukru
- 2 lžíce minerální vody
- špetka soli
- 2 kiwi
- 1 červený pomeranč

Ještě potřebujete:

- dortová forma (ø 24 – 26 cm)
- papír na pečení
- spodní část a kruh z dortové formy

Postup:

Piškot: Oddělte žloutky od bílků na piškot. Vyšlehejte do pěny žloutky a 2 lžíce teplé vody, postupně přidávejte cukr a citrónovou kůru. Prosijte mouku a prášek do pečiva a vmíchejte do žloutkové hmoty. Ušlehejte sníh z bílků a soli a opatrně vmíchejte do těsta.

Hmotu dejte do formy vyložené pečícím papírem a postavte ji na nižší rošt **(14)**. Umístěte na skleněnou mísu rozšiřovací nástavec **(17)** a přikryjte víkem.

Nastavte regulátor teploty TEMPERATUR **(9)** na 170°C a přepínač času ZEIT **(10)** na 15 – 20 minut.

Po této době piškot vyndejte a nechte ho vychladit. Pak postavte piškot na dortový tác a uzavřete ho kolem dokola dortovým kruhem.

Krém: Oddělte žloutky od bílků a nechte namočit želatinu. Vymíchejte krém z tvarohu, žloutků, dřeně z lusku vanilky, citrónové šťávy a kůry, cukru a minerální vody (asi 3 minuty). Vymačkejte želatinu, postupným zahříváním (ne k bodu varu) v parní lázni ji rozpusťte a zamíchejte pomalu do krému. Ten nechte asi 20 minut stát, aby želatinu ztuhla.

Ušlehejte sníh z bílků a soli a zamíchejte do krému. Hmotu naneste na piškot a nechte asi 4 hodiny vychladit.

Oloupejte kiwi a nakrájejte je na plátky. Oloupejte také pomeranč a rozdělejte ho na menší kousky. Dort obložte ovocem krátce před servírováním – tak má ovoce nejlepší chuť.

Tipy & triky

Pečení koláčů v horkovzdušné troubě BHG 206

Pokud chcete péct koláče a dorty podle vlastního receptu, držte se následujících rad:

- Nasaďte rozšiřující nástavec **(17)** na skleněnou mísu **(4)**.
- Zvolte teplotu **(9)** asi o 5 % nižší než v normální troubě, např. místo 170°C jen 160°C.
- I přes nižší teplotu se vaše pečivo upeče rychleji.

Při prvním pečení můžete zkusit špejlí, jestli je už váš koláč propečený. Píchněte do středu koláče. Pokud se těsto na špejli nenalepí, je váš koláč hotový!

ZÁRUČNÍ LIST

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí pro země EU (i Českou republiku) a Švýcarsko tyto podmínky:

1. Trvání záruky: 2 roky

2. Poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě.

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení.

c) záruku mohou uplatnit pouze první majitelé spotřebiče.

d) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlouží.

e) poplatky za dopravu hradí kupující.

f) v případě, že se závada nebo škoda nedá odstranit, nebo se překročí doba servisního zásahu (30 dnů), bude spotřebič vyměněn za nový, nebo vráceny peníze v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen.

3. Záruka se nevztahuje na případy:

- poškrábání nebo fleky na spotřebiči a na světelné kontrolky nebo žárovky a na motorové kartáče.
- na lehce rozbitné díly z bakelitu, skla, plastů apod., pokud se nejedná o chybu materiálu.
- poškození jako následek chybné instalace nebo upevnění.
- kdy je spotřebič zapojen do sítě s vyšším napětím než je na spotřebiči uvedeno.
- chybného nebo neodpovídajícího použití.
- nedbalosti při používání.
- upadnutí spotřebiče nebo jeho jednotlivých částí.
- nevhodného transportu nebo nedostatečného zabalení.

4. Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti.
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem.

Na tento spotřebič poskytujeme 2 roky záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení záručního listu a dokladu o zaplacení. Jiné nároky neuznáváme.

Model:	Důležité ! Prosím, napište si FD kód, který je umístěný na štítku:

razítko a podpis prodávajícího ***datum prodeje***

(D) Notizen ▪ (GB) Notes ▪ (F) Notes ▪ (I) Note ▪ (CZ) Poznámky

BIELMEIER®
HAUSGERÄTE GMBH

Bielmeier Hausgeräte GmbH
Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0
Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22
E-Mail: info@bielmeier-hausgeraete.de
Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com

BIELMEIER®
DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE S.R.O.

Bielmeier Hausgeräte s.r.o.
Bořice 25
CZ-34401 Domažlice

Tel.: +420 - 379 768 010
Fax: +420 - 379 768 020
E-Mail: bielmeierhausgeraete@iol.cz
Internet: www.bielmeier.cz